38e Année. — Tome LXXIV. N° 1927 Paris, 4 Juin 1931

REVUE DE VITICULTURE

BOUILLIES MOUILLANTES ET ADHERENTES

L'opinion qui prévaut, parmi les techniciens et parmi les praticiens que préoccupe la question du traitement des maladies des végétaux par les bouillies liquides (et ils sont légion !), c'est qu'une bonne bouillie cuprique, ou arsenicale, ou soufrée, doit être à la fois *mouillante* et *adhérente*. Cette opinion est le résultat d'une expérience bientôt demi-centenaire ; elle se justifie par ce que l'on sait de l'action anti-parasitaire et anti-cryptogamique du cuivre et des autres corps chimiques employés dans la lutte contre les ennemis du feuillage et des fruits.

Une bonne bouillie doit être mouillante, c'est-à-dire que le liquide pulvérisé doit se déposer, sur les organes à guérir ou à protéger, de façon que les gouttelettes aussi fines que possible, étalées sur la plante, deviennent tangentes les unes aux autres, recouvrant toute la surface du végétal d'une couche continue, mais très mince, du produit actif mis en œuvre. Feuilles, sarments et grappes sont ainsi protégés d'une cuirasse sans défaut.

Une bonne bouillie doit être adhérente, c'est-à-dire que cette couche mince doit rester sur la feuille sans être entraînée par les eaux météoriques, sans se décoller lorsque la plante développe la surface de ses organes par l'accroissement des dimensions ou du nombre de ses cellules. La gouttelette de bouillie doit laisser en séchant, fixée au point où elle est tombée sur la plante, une quantité suffisante, bien que très faible, de l'insecticide ou de l'anticryptogamique.

La mouillabilité (ou le *pouvoir mouillant*) des bouillies et l'adhérence (ou le *pouvoir adhésif*) des bouillies sont deux qualités différentes, reposant sur des propriétés physiques des corps, qu'il est bon de rappeler.

L'eau mouille le verre propre, le mercure ne le mouille pas. Les phénomènes de mouillabilité ou de non-mouillabilité d'un liquide donné vis-à-vis d'une surface solide donnée sont d'ordre physique. Un même liquide mouillera une surface solide et n'en mouillera pas une autre. Il y a là, semble-t-il, action de forces répulsives, une sorte de résistance qui empêche les surfaces de venir en contact. Pour le liquide, les phénomènes dont il s'agit sont en relation avec sa tension superficielle, c'est-à-dire avec la résultante des forces tangentielles, qui

tendent à maintenir le liquide en la forme sphérique, en contradiction apparente avec les lois de la pesanteur. Si la tension superficielle d'un liquide est bien une constante physique que l'on peut mesurer, il est possible non pas de l'augmenter, mais de la diminuer ; c'est ainsi qu'on obtiendra des bouillies mouillantes.

La tension superficielle se mesure principalement par deux moyens :

1° Si l'on aspire un liquide dans un tube capillaire mouillé par ce liquide, et qu'on laisse écouler le liquide, la hauteur qui reste dans le tube est fonction de la tension superficielle ; elle sera plus grande si cette tension est plus faible. Ce principe a reçu une application dans le Vinomètre de Bernadot, par exemple.

2° Les gouttes d'un liquide, s'écoulant d'un compte-gouttes calibré, seront d'autant plus petites que la tension superficielle sera plus faible ; donc, pour un même volume, on aura un nombre de gouttes plus grand. Le compte-gouttes que Duclaux a appliqué au dosage de très petites quantités d'alcool produit dans les fermentations est un compte-gouttes spécial, jaugé à 5 centimètres cubes, dont le tube capillaire d'écoulement est exactement calibré ; avec ce compte-gouttes, l'eau distillée prise à 15° C. donne 100 gouttes pour 5 centimètres cubes. L'alcool a une tension superficielle plus faible que celle de l'eau ; un mélange d'alcool et d'eau (liquides miscibles) aura une tension intermédiaire à celle de chacun des deux corps et en relation avec la teneur en alcool. Ce procédé est utilisé pour la détermination précise et rapide du degré alcoolique réel d'un alcool pur dilué.

C'est cette tension superficielle qui fait varier la dimension des gouttelettes obtenues, avec la même pression, à la sortie du même jet d'un pulvérisateur. Si on peut augmenter le nombre de gouttes en lesquelles se résoud un poids donné d'une bouillie, un gramme par exemple, en augmentant la pression, on peut arriver au même résultat en diminuant la tension superficielle de la bouillie, en y ajoutant des corps qui augmentent son pouvoir mouillant. La question a été très bien étudiée pour l'industrie des couleurs et vernis, dont on a amélioré le *pouvoir couvrant*.

L'adhérence est une autre propriété physique qui serait en relation avec la *viscosité* des liquides. Un liquide est plus ou moins visqueux ; il semble uni aux corps avec lesquels il est en contact par une force attractive qui varie avec la nature des corps qu'il contient. On peut rendre l'alcool ou l'eau adhérents au verre si on y fait dissoudre de la mélasse ou de la résine, ou une colle, un mucilage, etc... Il y a, évidemment, une relation entre la tension superficielle et la viscosité, mais il n'y a pas identité.

Ces notions simples ont été appliquées à la meilleure confection des bouillies, et *mouillabilité* et *adhérence* sont devenues des termes que l'on applique aux bouillies employées en viticulture, en arboriculture et en horticulture. Ravaz a donné la définition suivante (*Progrès agricole* du 2 février 1913) :

« Les bouillies mouillantes sont des bouillies qui, au lieu de rouler sur les « organes verts, s'y étalent largement, les enrobent, couvrant ainsi d'une cou- « che continue de cuivre toutes les surfaces vertes avec lesquelles elles sont « venues en contact. Elles pénètrent en outre dans l'intérieur des grappes de

« fleurs les plus compactes, qui sont à peine touchées par les bouillies ordi-
« naires. »

On arrive ainsi à considérer la bouillie mouillante qui revêt la feuille non pas comme un ensemble de gouttes séparées, mais comme une couche liquide ininterrompue, recouvrant toute la surface à protéger, que cette surface soit plane ou courbe, lisse ou duvetée ; la bouillie mouillante pénètre dans toutes les cavités de cette surface.

Si la bouillie mouillante est en même temps adhérente, elle laisse en séchant, en tous les points de la plante où une semence, une spore peut être déposée, une trace du corps actif, cuivre, ou arséniate, ou soufre, etc., qui fera obstacle au développement du germe du parasite, ou qui sera ingérée par l'insecte, s'il s'agit de larve phytophage, par exemple.

En ce qui concerne le Mildiou, et surtout ses formes les plus pernicieuses, le Mildiou de la grappe, Rot gris, Rot brun, qui peuvent se propager très vraisemblablement encore cette année, après avoir enlevé l'an dernier près de 20 millions d'hectolitres de vin à la production française seule, les conclusions sont unanimes et formelles.

Dans sa réunion du 20 novembre dernier, la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, sous la présidence de M. P. Viala, a examiné la documentation fournie sur le Mildiou au cours de la campagne dernière, calamiteuse comme on le sait. Cette Société a émis l'opinion catégorique suivante :

« Dans des circonstances atmosphériques semblables à celles de 1930, il faut recommander les traitements précoces, la multiplicité des sulfatages avec des bouillies *mouillantes* et *adhérentes* à 2 % de sulfate de cuivre, et l'emploi d'appareils à forte pression et à grand débit. »

Les résultats obtenus par l'emploi des bouillies mouillantes et adhérentes ont démontré la nécessité de les utiliser pour lutter contre la forme la plus grave : le Mildiou de la grappe. La supériorité des bouillies mouillantes s'est nettement dégagée l'année dernière ; elle était à prévoir, puisque les bouillies cupriques ordinaires ne laissent pas de sels de cuivre sur les raisins ; seules, les bouillies mouillantes sont capables de conduire à ce résultat indispensable : la défense directe des grappes.

Les feuilles de vigne et les raisins ne sont pas mouillables par l'eau, et cela à n'importe quel moment de la végétation ; le fait que l'eau ou les bouillies cupriques se répandent sous forme de gouttelettes en est la preuve. Quoique moins visible, le phénomène est du même ordre que celui constaté si facilement sur les feuilles de chou, sur lesquelles des gouttes d'eau souvent énormes se déplacent facilement.

On constate des faits analogues quant aux organes de la vigne ; l'eau ne les mouille pas, parce que sa tension superficielle est trop élevée ; en diminuant cette tension superficielle, on réalisera les conditions de mouillabilité. Plusieurs tentatives ont été faites pour arriver à ce but : bouillies à l'huile de lin, à la colophane, au savon blanc ou noir, etc... Les bouillies au savon ont permis d'entrevoir la solution du problème ; cependant, les inconvénients résultant de leur emploi les ont fait rejeter assez vite de la pratique courante. Le savon, par l'oléate de soude qui en est la base, diminue la tension superficielle de l'eau à

un point suffisant ; mais il entre en réaction avec les composés des bouillies cupriques, en donnant des oléates de cuivre (si la bouillie est acide), peu ou pas fongicides, ou des oléates de chaux (si la bouillie est alcaline) ; dans les deux cas, il se forme des grumeaux importants, très gênants, rendant l'épandage difficile et même impossible. De plus, la mouillabilité communiquée par l'oléate de soude diminue rapidement et peut même disparaître complètement, puisque l'oléate de soude soluble se transforme en oléate insoluble, n'ayant aucun effet sur la tension superficielle de l'eau.

J'ai dit, au début de cette étude, que non seulement les bouillies devraient être mouillantes, mais qu'elles devaient aussi être adhérentes ; il faut entendre par là des bouillies dont l'adhérence a été nettement augmentée. En effet, toutes les bouilliés cupriques, normalement préparées et surtout utilisées le plus tôt possible après leur préparation, sont adhérentes. L'augmentation de l'adhérence a cependant un intérêt majeur, puisqu'un organe n'est défendu que tant qu'il y a du corps actif à sa surface. Une adhérence plus grande assurera la persistance prolongée du sel de cuivre, par exemple, sur les organes à protéger, surtout dans le cas de pluies fréquentes, fait général dans les années à Mildiou.

L'industrie offre depuis assez longtemps aux agriculteurs des produits permettant de rendre les bouillies mouillantes, ou de les rendre mouillantes et adhérentes ; ce sont ces derniers qu'il faut surtout utiliser. Ils doivent remplir les principales conditions suivantes :

1° Pouvoir être ajoutés à toutes les bouillies agricoles (cupriques, arsenicales, cupro-arsenicales, etc.), quelle qu'en soit la formule ;

2° Augmenter nettement leur adhérence ;

3° Ne pas modifier les propriétés des bouillies, c'est-à-dire avoir une action physique sans avoir d'action chimique.

Le contrôle des propriétés de mouillabilité est facile à faire ; l'on peut pour cela compter le nombre de gouttes au moyen d'un compte-gouttes normal, d'une contenance de 5 centimètres cubes ; la bouillie pour la vigne doit donner un nombre de gouttes de 135 à 150 à 15° C. L'on peut encore faire le contrôle direct en plongeant dans la bouillie mouillante des feuilles et des raisins ; ceux-ci, par simple trempage, doivent être recouverts d'une couche liquide ininterrompue. Cette constatation permet de se rendre compte facilement de la valeur anticryptogamique de ces bouillies, puisqu'elles laissent du cuivre partout et principalement sur les raisins.

Cette question n'est du reste pas nouvelle ; déjà Millardet avait remarqué que les bouillies cupriques, se répandant en gouttes séparées, ne pouvaient assurer qu'une protection insuffisante ; elle a été reprise en 1912 par Ravaz et, grâce aux procédés nouveaux pour rendre les bouillies mouillantes, il a pu indiquer les conditions permettant d'instituer la défense directe des grappes contre le Mildiou.

Depuis, ces études ont été reprises et complétées ; elles conduisent à la conclusion que nous répétons :

Pour se préserver du Mildiou de la grappe, le viticulteur doit atteindre les grumes par des pulvérisations pénétrantes, avec un jet violent, perçant et non étalé, sortant de la lance avec une grande vitesse (forte pression, supérieure à

5 kilogrammes), et surtout employer des bouillies rendues plus mouillantes et plus adhérentes que les bouillies faites au vignoble avec les sels de cuivre et la chaux (même fraîches et même basiques), par l'addition d'adhésifs qui ont fait leurs preuves.

P. Marsais,
Ingénieur Agronome.

A PROPOS DU STATUT DE LA VITICULTURE

Blocage équitable et rationnel par les plafonds individuels

Après que la Commission d'enquête aura recueilli une documentation serrée et généralisée, et fait un examen approfondi des réponses d'ensemble de toutes les régions viticoles, Centre et Algérie compris, il appartiendra au Parlement de dégager la doctrine générale pour fixer un statut viticole solide et équitable, en ayant soin d'écarter de l'arsenal viticole des réglementations nouvelles inopérantes et troublantes.

Sans précipitation, le Parlement saura s'inspirer, surtout pour la pièce maîtresse du blocage, des idées et principes suivants, vigoureusement accusés par l'angoissante crise mondiale. Guidé par les Auguste Comte, les Romier, les Gide, il aura le souci de remédier efficacement au déséquilibre survenu entre la production et la consommation, et de mieux organiser le marché. Le laissez-faire, la liberté non contrôlée, non canalisée, ne cadrent plus avec l'économie moderne. Toutes les lois comportent des contraintes et l'obligation pour les minorités de se soumettre à des majorités quelquefois infimes et précaires, pour ne parler que des expropriations pour cause d'utilité publique et des lois sur les loyers, si souvent remaniées. En un mot, plus que jamais s'imposera l'intervention de l'Etat pour rationaliser la production. *Dura lex sed lex.* Comme le dit avec son autorité incontestable le distingué économiste M. Gide, la « *Vis medicatrix naturæ* » n'est plus considérée que comme un remède de vieille femme, l'économique, d'autre part, devant rationellement guider et même dominer le politique. Les considérations générales ci-dessus exposées éclaireront la documentation suivante, en lui servant de préface.

L'Algérie, avant d'accepter définitivement le blocage, soit départemental, soit individuel, aboutissement du premier, avec ou sans les articles 1er et 2 du projet Labroue (taxe au rendement et limitation des plantations), réclame préalablement, pour écarter efficacement, équitablement les crises ou tout au moins les éloigner, les mesures suivantes :

1° Suppression des vins de lies et de surpressurage, par la seule réglementation opérante de la distillation obligatoire de 5 % en volume ou 4 décilitres d'alcool pur du chiffre de récolte déclaré ; cette mesure éliminerait mathématiquement 3 millions au moins de vins inférieurs, la preuve étant faite de l'inefficacité du décret actuel, Alger n'ayant distillé en lies que 1.097 contre 1.747, à ce jour.

2° Suppression totale des piquettes qui, par la seule libération d'un minimum

de 5 hectolitres de vin par 1.600.000 vignerons, alourdissent le marché, pouvant le faire déborder de 8 millions d'hectos au moins.

3° Que seuls soient admis à circuler sans étiquettes distinctives ou inscription de sucrage sur les litres et récipients de mouvement comme pour les vins plâtrés, les vins exclusivement chaptalisés au moyen de moûts concentrés locaux ou régionaux (1).

4° L'article 4 s'avérant controversé, inopérant, les vins étrangers seront, comme les blés, astreints à un coefficient de 5 % maximum de coupage en année pléthorique, où les prix inférieurs les limitent déjà ou contingentés chez les importateurs, parallèlement au maximum de blocage imposé aux vins nationaux, l'exemple des 250.000 hectolitres de contingent italien accuse le danger de cette voie de surenchère; l'Espagne réclamera 3 millions, alors que la moyenne d'importation fut de 1.681.707 au cours des dix dernières années et de 1.898.000 pour les cinq dernières. Jointes aux mesures en cours, les dispositions ci-dessus représentant l'élimination de 10 millions environ de vins inférieurs rendraient bénignes et lointaines les crises, surtout avec l'appoint capital du carburant national.

Les articles 1er, 2, 6, sous la forme actuelle, sont considérés comme compliqués, très discutables, d'application difficile, incontrôlables, semblant nécessiter une nouvelle armée de fonctionnaires.

Les desiderata des producteurs, consommateurs et intermédiaires tendent à réaliser, avec la plus grande stabilité possible, en s'aidant de la qualité et de la propagande, un prix minimum de 100 francs les 9° à la propriété à Béziers, moyenne relevée dans la décade de 1921 à 1930, tout en assurant pour la consommation taxée un minimum de 50 millions d'hectos ; cette dernière a été, en effet, de 46.500.000 dans la décade dernière, après avoir dépassé 53 millions dans l'année 1925 à 1926, et atteint deux fois 50 environ.

Basons le blocage non sur les chiffres incertains, obscurs ou alourdis des déclarations de récoltes, des consommations en franchise déduites inexactement, les premières l'étant elles-mêmes inconfestablement, mais sur des chiffres contrôlés avec sanctions de la consommation taxée et des sorties réelles, fixées les unes et les autres plus rigoureusement par acquits et congés représentant, en tant que déclarations, les quantités réservées à la vente par tous vignerons. Nous proposerons la formule suivante :

Toutes les campagnes où la C. I. M. V., les ministres de l'Agriculture et du Commerce jugeront que les disponibilités en sorties, à fixer après connaissance des déclarations des quantités réservées à la vente dépasseraient le chiffre maximum de 50 millions de consommation taxée recherchée, le blocage aurait lieu de la façon ci-dessous :

« Tout déclarant devra reporter le dépassement de son maximum livré par lui, dans la période 1907 ou 1920, antérieurement à l'année du blocage pendante.

« Si ce premier blocage était insuffisant, ou bien l'on bloquerait 5, 10 %,

(1) De plus en plus s'impose le dénaturateur-révélateur des sucrages clandestins, benzoate de soude ou tout autre corps chimique à proposer.

avec progressivité de rendement, des quantités déclarées réservées à la vente, ou bien, sur les maxima individuels, il serait retenu et bloqué l'échelon immédiatement au-dessous, suivant calculs définitifs, en décembre, des arbitres et services compétents, le plafond étant fixé à 300 hectos pour les vignerons futurs et à 40 hectos pour le plafond de rendement individuel exempt de retenue. »

Ces plafonds maxima assureront, d'après examen et calculs faciles, l'élimination de 10 millions d'hectos environ, chiffre largement suffisant pour parer aux crises, le maximum des stocks vins vieux à la propriété ayant été de 6.185.625 en octobre dernier et le dépassement de 3 millions au-delà de 50 millions de consommation taxée recherchée. Cette réglementation simple, claire et équitable ne défavoriserait pas les déshérités que frapperait injustement le blocage départemental, qu'ils aient peu ou pas de récolte dans la période précédant le blocage ; à ne citer par exemple que la Seine avec son vignoble renaissant d'Argenteuil et la Manche avec celui de Vert, près Cherbourg.

La considération suivante fait juger le système du blocage départemental dans son irrationnalité inéquitable. Les vignobles à cheval sur deux départements limitrophes se verraient appliquer des coefficient anormalement différents suivant que leurs communes figureraient dans l'un ou l'autre : ainsi que cela éclate en comparant les rendements respectifs moyens à l'hectare pour l'année 1929 :

Midi, Aude, Hérault : 61,50 et 77,11 ;

Centre, Loire-Inférieure, Vendée : 43,25 et 52,65 ;

Algérie, Oran, Alger : 47,4 et 66,90.

Cette solution plus rationnelle des plafonds, à assises plus solides et durables, se réclame avec force de la prime d'encouragement à donner à la qualité, en dépréciant logiquement, avec éclat, la quantité génératrice principale des crises qu'il faut éviter à tout prix.

Les Directeurs et Receveurs-Buralistes auraient là, pour les calculs et l'application, une formule plus simple et plus rapide que les calculs du rendement limitatif à l'hectare de 60 ou 50 hectos, par exemple.

Le calcul avec plafond de 40 hectos minimum de la formule ci-dessus permet de chiffrer, *grosso modo*, par département, les quantités qui seraient ainsi éliminées, quantités qui seraient encore plus grandes, plus rationnelles et plus équitables par individu, ce qui finalement fait entrevoir l'élimination de 10 millions d'hectos environ, avec des bases de réalisation de 50 et même de 60 hectos à l'hectare.

Tout bien considéré, chiffres à l'appui, nous sommes de l'avis de M. Tardieu, prétendant qu'avec le blocage individuel (projet Tardieu-Labroue), basé sur le coefficient de 50 hectos de rendement et mieux encore par la formule des plafonds ci-dessus que l'article 6 pourrait, à la rigueur, suffire au règlement des crises. L'expérience et l'application, dans une année de surproduction, en démontrera la valeur, quitte à la compléter ultérieurement par les articles 1er et 2, momentanément écartés.

Au lieu de prendre, comme pour le calcul de la consommation taxée, la base des trois années précédant celle du blocage, la C. G. V. a fait, par une manœuvre habile, adopter le principe de la moyenne de dix ans pour le rendement départemental, par la Fédération France-Algérie.

Le Centre et l'Algérie, mieux informés, ont fait des réserves pour étudier l'incidence et les répercussions. Si, après examen approfondi et l'intervention de la Commission des Boissons, le principe étant quand même retenu et adopté par le Parlement, la raison et l'équité commanderaient de prendre la moyenne des trois ans ou mieux des cinq ans précédant le blocage, afin de comprendre dans le rendement moyen une année de Mildiou.

La Commission des Boissons et le Parlement écarteront sans doute cette formule départementale, car ce serait une mesure de rétroactivité ne respectant ni les résultats acquis récemment ni les possibilités de rendement par les plantations en cours, contrairement à la formule du plafond individuel considéré depuis 1907, au besoin.

Cette formule sévère, étroite, équitable, joue efficacement contre piquettes, lies, plantations, acquits fictifs, si âprement dénoncés par la Bourgogne à la Commission d'enquête, acquits fictifs désormais écartés ou bridés de cette façon, puisque elle assujettit le vigneron à la surprise brutale caractérisée par le plafond, alors qu'habilement il peut, tout en pratiquant ces manœuvres licencieuses, se régler sur la limite des 50 hectolitres du projet Labroue.

Par ce trait d'union entre ce projet et le blocage départemental, le vigneron échappera, par la recherche du degré et de la qualité, à l'imprévu et à l'asservissement dangereux de cette formule trop générale et arbitraire qu'est le département, le récoltant, exception faite des participations spéciales pour le département, ne relevant que du caractère national, individuellement, sans autre encerclement de classification.

Les chiffres ci-dessous font brutalement éclater tout l'arbitraire du blocage départemental, pour l'Algérie en particulier :

Année.	Disponibilité proportionnelle.	Sorties 10 ans.	Sorties 5 ans.	Sorties 3 ans.
20-29	60.450.000	4M 22.944	4M 23.217	4M 22.894
25-29	58.000.000	A 17.935	A 16.531	A 16.847
27-29	59.700.000	IA 6.466	IA 8.291	IA 8.295
		47.346	48.039	48.038
		Pour 100 de la C. T.		
20-29	46.516	4M 49,3	4M 49,1	4M 49,2
25-29	47.260	A 38,5	A 34,9	A 36,0
27-29	46.530	IA 13,9	IA 17,5	IA 17,0
		101,8	101,5	103,2

4M. Quatre départements du Midi. — A. Autres départements. — IA. Importation algérienne.

Donc, manifestement, sur 10, 5 ou 3 ans, la Métropole aurait, en regard de la consommation taxée, si l'on partait du blocage départemental, une participation de sorties et livraisons plus grande que 80 %, et l'Algérie, pour ses importations, plus petite que les 18 %, tous chiffres cependant récemment offerts par la C. G. V. pour le fameux aménagement du marché.

H. VIC,
Ingénieur E. C. P.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de la Haute-Garonne et des départements limitrophes (E. Pée-Laby). — Situation du vignoble de la Côte-d'Or (M. B.). — Situation des vignobles du Gard (H. A.). — Vœux du Conseil général de l'Hérault sur la crise viticole.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température s'est bien élevée depuis notre dernier communiqué, et les pampres de la vigne se sont allongés à vue d'œil.

Le vent, qui a fait des ravages, surtout dans les jeunes vignes, n'a pas duré longtemps, heureusement. Beaucoup de jeunes ceps, qui avaient une végétation luxuriante, sont comme au mois de mars. De nouvelles pousses se développeront, mais elles n'auront pas la vigueur des premières, détruites par le vent, et ne porteront aucun raisin.

Excepté dans les vignes qui ont été inondées en mars ou au commencement d'avril, nous n'avons pas constaté d'attaques sérieuses de Mildiou ; mais, avec le développement rapide des pampres, dont les extrémités n'ont pas été touchées par les derniers sulfatages, il est bon de sulfater encore, à la veille de la floraison.

Sauf menace d'invasion, on ne doit pas pénétrer dans les vignes au moment où elles fleurissent. Aucune culture ne doit s'y faire. Il faut attendre que le grain soit formé pour recommencer les travaux. Un bon sulfatage, aussitôt la floraison terminée, sera d'une utilité importante. Un soufrage, dès qu'on aperçoit les premières fleurs de raisins, stimule la plante, atténue la coulure et tue les germes d'Oïdium qui pourraient se trouver sur les feuilles ou sur les pousses tendres. Dans les vignes vigoureuses, qui coulent souvent, on doit, au moment où elles vont fleurir, les pincer, ou les écimer assez fortement, suivant leur vigueur. On se rappellera que ces vignes doivent être fumées avec des engrais dont l'élément azoté sera faible.

On doit utiliser la courte période de la floraison, où l'on ne doit effectuer aucun travail dans les vignes, pour vérifier les greffes de l'année. Enlever les drageons, sulfater et soufrer les jeunes pousses. Rechercher les vers dans la butte, lorsqu'on s'aperçoit que le premier bourgeon du greffon a été mangé, ce qui est arrivé cette année dans beaucoup de vignes greffées.

Labourer les jeunes plantiers et les greffes de l'année. Butter les jeunes greffes qui ont fait de longues pousses, pour les garantir contre les vents violents.

Après la floraison, travailler le pied des ceps pour détruire les mauvaises herbes. Dans le cas où il pleuvrait, il vaudrait mieux arracher les herbes avec les mains que les couper. En les coupant, on favorise les rejetons nombreux. En les arrachant, on les détruit, surtout pour le chiendent ou les aristoloches.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les affaires restent toujours calmes dans nos marchés vinicoles, et les cours sont stationnaires ; il se fait des ventes de petits lots ou de cuves, dans des caves comprenant plusieurs milliers d'hectolitres.

Les vins d'Algérie continuent à arriver dans nos ports de la Méditerranée, pour alimenter les négociants de notre région ; mais le gros de ces vins débarque à Rouen, pour alimenter Paris, le Nord et l'Est. Par une anomalie qui ne s'explique pas, les vins d'Algérie, ainsi que nous l'avons déjà dit, sont acheminés par Rouen, sur leurs lieux de consommation, Paris et autres centres du Nord et de l'Est, à des prix bien inférieurs que si ces vins arrivaient dans les ports de la Méditerranée. En outre, ces vins, qui sont obligés de traverser la mer pour arriver en France, ont des frais de transport bien moins élevés, pour aller à Paris par Rouen, que tous nos vins du Midi.

Nos grandes associations viticoles méridionales n'ont jamais entrepris une

campagne énergique pour faire cesser ce privilège des réductions de transport en faveur des vins d'outre-mer, réduction qui tue depuis des années la région essentiellement viticole, par son climat, du Midi de la France. Avant de nous donner le fameux statut de la viticulture, on aurait dû réduire toutes les charges qui pèsent sur le vin, et enlever les entraves qui nuisent à sa circulation et à sa vente.

Ce qui nuira le plus au vin, ce sera la crise de consommation. Or, l'obstacle le plus redoutable pour la consommation, c'est la cherté du produit. On aura beau réduire les plantations, tant que le vin supportera les charges actuelles, on sera obligé de le vendre cher, sans profit pour le producteur ni même pour l'intermédiaire scrupuleux. L'Etat seul continuera à bénéficier de larges ressources données par le vin, surtout celui qui vient de l'étranger. Voilà pourquoi, malgré les traités et décrets, nos gouvernants s'arrangent toujours pour autoriser quelques contingents supplémentaires de vins étrangers, avec le consentement du grand défenseur de la viticulture.

Viticulteurs, ne vous laissez pas endormir par le bruit et les promesses faites sur les journaux politiques. Surveillez les présidents et membres des bureaux de vos associations, afin qu'ils ne confient pas vos intérêts à certains parlementaires qui font plus de politique de parti que l'économie politique. On vous a endormis, avec cette loi du 1er janvier 1930, et maintenant on vous amuse avec le statut de la viticulture. Pendant ce temps, on ne parle pas des charges qui pèsent sur le vin, décrété pourtant boisson hygiénique et nationale, alors qu'on semble depuis longtemps vouloir restreindre sa consommation comme celle des produits nuisibles, en faisant peser sur lui des droits prohibitifs, en lui appliquant des frais de transport excessifs et en entretenant à grands frais une armée de fonctionnaires des Contributions Indirectes, renforcés par des Agents des fraudes, tout cela pour mettre des entraves à la circulation des produits de la vigne.

Maintenant, on parle beaucoup de la propagande pour le vin et on vient de constituer un organisme officiel qui aura un budget énorme. Nous disons que la meilleure propagande aurait été de dégrever le vin. Et s'il manque de l'argent au budget, de consacrer les fonds destinés au Comité de propagande à un premier abaissement de droits de circulation.

Puisque nous parlons de propagande, nous voudrions bien que les Comités de propagande de Béziers et de Nîmes qui ont déjà donné des preuves de leur activité, continuent à s'occuper sérieusement du vin compris dans les prix des repas des hôtels. Cela a une importance énorme. Dans les pays de vignobles, aucun hôtel ne devrait fixer le prix des repas sans comprendre un carafon de vin.

Dans les stations balnéaires très fréquentées, les Comités de propagande ont fort à faire. A Vichy, tous les prix de repas sont établis sans vin. Si on veut du vin, on vous donne des bouteilles de 0 l. 75 d'un vin plus qu'ordinaire de 8° environ qu'on vous compte 4 fr. dans certains petits restaurants et 5 fr. dans d'autres. Nous ne parlons que des restaurants populaires. Nous étions ces jours derniers à Vichy, à Royat et à Chatel-Guyon, nous avons constaté la chose par nous-mêmes.

Les Comités de propagande ont fort à faire de ce côté-là. Et ce ne sera pas le grand Comité officiel qui s'occupera de ces petites choses qui sont pourtant de première importance pour la consommation du vin.

Nous avons questionné pas mal d'hôtes de Vichy qui nous ont dit : « Nous payons les uns 30, les autres 35 ou 40 et 45 francs par jour. Le vin nous étant compté en plus 4 et 5 fr. la bouteille, nous en consommons 1 litre tous les deux jours pour économiser, d'autres n'en consomment pas du tout. »

Assez de bluff, de l'action pratique. — E. F.

Situation du vignoble de la Haute-Garonne et des départements limitrophes. — Si le Mildiou et l'Oïdium ont fait leur apparition dans quelques régions du Bas Languedoc (Gard, Hérault et Aude), il ne faut pas exagérer les dégâts comme l'ont fait certains viticulteurs dans l'espoir d'une hausse des vins. Se pro-

duira-t-elle ? Oui, si les conditions atmosphériques deviennent plus défavorables.

Pour l'instant (24 mai), des nouvelles diverses nous apprennent que le mal a été enrayé par des sulfatages préventifs et copieux. L'Oïdium semble plus difficile à combattre en raison de l'état humide du sol, des brouillards et de la sensibilité de certains cépages à cette maladie.

La situation n'a donc rien de grave. Elle peut le devenir d'ici une quinzaine avec des changements dans l'état atmosphérique, surtout à la veille ou pendant la période de la floraison qui ne doit pas tarder à se produire.

En attendant, les détenteurs de vin ne se pressent pas de vendre. Ils font valoir en outre que la sortie des raisins d'Aramon en particulier a laissé à désirer dans la plupart des vignobles de la région méditerranéenne.

Dans nos régions du bassin de la Garonne, rien d'intéressant à signaler. La vigne est en retard à cause des changements fréquents de la température qui est anormalement basse. Quelques rares journées où le thermomètre est monté jusqu'à 20°, pour redescendre dans la nuit de 5 à 9 degrés.

Aussi la vigne manque de vigueur, elle a un aspect souffreteux, rabougri, faute de soleil durable.

Les sorties des raisins sont à peu près normales sauf pour quelques cépages assez répandus dans nos contrées, en particulier le Grand Noir. Des correspondants sincères me l'ont signalé ainsi que d'autres rares plants. Nous en reparlerons prochainement.

Mais que vont devenir toutes ces grappes au moment de la floraison, si le soleil continue à bouder ? Et dans un sol gorgé d'eau en général, le *filage* n'est-il pas à redouter ? Quelques viticulteurs le croient et je crains qu'ils n'aient pas tort ! Et la *Coulure* donc ? Mais n'anticipons pas, et désirons que le soleil se montre franchement.

Pronostiquer donc quelque chose de sérieux en ce moment pour l'avenir de la récolte n'est pas possible.

Mais nos viticulteurs ne se découragent pas : ils ont déjà sulfaté une ou deux fois et en sont au deuxième soufrage.

En terminant cette courte note, vous ne serez pas surpris si je vous dis quelques mots sur la situation des *Hybrides producteurs* si répandus dans notre région. Eh bien ! comme toujours, ils ont belle apparence : de la vigueur, une sortie de raisins abondante, un feuillage sain sans maladies cryptogamiques, bien entendu, et beaucoup de promesses.

Dans une quinzaine, je vous donnerai des détails plus nombreux et plus précis sur les changements ou les modifications qui se seront produits. — E. Pée-Laby.

Situation du vignole de la Côte-d'Or. — L'aspect général de notre vignoble est très satisfaisant.

Le débourrement a commencé vers le 4 mai, date normale, et aujourd'hui les pampres ont de 6 à 8 feuilles. Les raisins sont sortis nombreux, robustes, bien placés ; cependant quelques-uns ont « filé » à la suite de quelques journées un peu froides de la deuxième quinzaine de mai. Quoi qu'il en soit, l'apparence de la future récolte reste fort encourageante.

Les gelées d'avril n'ont causé que des dégâts insignifiants dans quelques vignes basses, en Gamay.

Les travaux de culture sont activement poussés ; on termine le premier piochage et « l'évasivage » est partout fort avancé ; on désigne ainsi l'épamprage, l'enlèvement des pampres gourmands ou inutiles.

Pas de traces de maladies, cependant le premier sulfatage est aux trois quarts terminé.

En résumé, année pleine de promesses et vignoble en bon état.

Quant aux cours des vins, ils sont extrêmement variables ; le commerce n'achète que de très petites quantités et les vignerons, pour réaliser, font souvent de très larges concessions. — M. B.

Situation des vignobles du Gard. — Les gelées du 20 au 23 avril : blanches du 20 et du 23, mais noires du 21, ont été graves pour quelques-uns, mais assez capricieuses dans l'ensemble, touchant l'un, épargnant l'autre, sans souvent que l'on sache très bien pourquoi (on cite des cas vraiment curieux dans presque tous les villages). De sorte que le département du Gard a payé un tribut très inégal à ce fléau de la viticulture.

Ce sont les vallées du Rhône et de la Cèze qui ont subi les plus forts dégâts (environs de Bagnols et de Beaucaire). Puis on peut citer la basse vallée du Gardon, de Ners à Saint-Chaptes, où cependant certains hybrides ont déjà plus ou moins réparé le dégât par l'apparition de nouvelles grappes, et la basse vallée du Vidourle qui a été très inégalement touchée. Le Vaunage, comme la Vistrenque, y compris Marguerittes et Manduel, n'ont été que peu touchées. Le reste du département a été à peu près indemne de dégâts, malgré les quelques vignes avancées qui, de ci de là, ont eu des bourgeons brûlés.

Enfin, on doit considérer comme touchés gravement, de la même façon que les vallées du Rhône et de la Cèze, les vignobles bordant le petit Rhône, de Fourques à Saint-Gilles et au delà, pour lesquels on peut évaluer la perte au tiers environ de la récolte.

Dans l'ensemble, on doit considérer que le Gard aura perdu dans ces gelées de 10 à 15 % d'une récolte moyenne.

Depuis les gelées, on a vu beaucoup de chenilles, quelques altises, et autres insectes ampélophages, contre lesquels on a réussi à se défendre à peu près complètement.

On commence à parler du Mildiou, mais celui-ci n'est apparu que lorsque nos vignes étaient déjà plus ou moins cuirassées de cuivre et de poudres, et il n'a fait jusqu'ici aucun dégât sérieux, bien que des pluies assez fréquentes et des brouillards matinaux l'aient favorisé bien souvent.

La leçon de l'année dernière a porté et protégé les viticulteurs de toutes négligences, du moins jusqu'ici.

Mais une chose contre laquelle on ne peut rien, c'est que cette année les vignes paraissent fatiguées de produire, et que la sortie des raisins a été dans notre département très inégale et plutôt au-dessous de la moyenne, beaucoup de grappes étant mal situées sur les sarments, de telle sorte qu'il est à craindre qu'elles ne tournent à vrilles.

Et c'est là pour la future récolte une tache originelle dont il sera impossible évidemment de la protéger. Nous devons nous attendre jusqu'ici à une récolte maigre et inférieure à la moyenne. — H. A.

Vœux du Conseil général de l'Hérault sur la crise viticole. — Le Conseil général de l'Hérault a consacré toute la séance du jeudi 1er mai à l'étude de la crise viticole et a adopté les vœux suivants :

1er *vœu.* — « En présence des graves menaces qui pèsent sur la viticulture :

Considérant que les mêmes causes qui ont déclenché la crise de 1930 persistent ; que d'ailleurs, par suite de l'augmentation excessive des superficies de terres cultivées en vigne dans la métropole, et spécialement en Algérie, sont encore accrues les causes de surproduction et aggravé le danger ;

Considérant que, même avec une récolte déficitaire déterminée par les attaques foudroyantes du mildiou, on constate un grand marasme sur les marchés vinicoles ; le Conseil général de l'Hérault appelle l'attention du Gouvernement et des Pouvoirs publics sur la gravité du problème viticole.

Il demande que, d'extrême urgence et, en tout état de cause, avant les vendanges prochaines, le Parlement vote le projet sur la viticulture, soumis depuis un an à l'examen de la Commission des boissons.

Interprète de l'opinion du département le plus producteur de France, le Conseil général de l'Hérault émet le vœu que, avant le vote de tout statut :

1. Des apaisements soient donnés au pays au sujet de la protection normale à accorder à la production nationale, par la stricte application de la loi du 1er août 1930 et par l'adoption de toutes les mesures complémentaires qui permettront de lutter utilement contre, d'une part, la pratique du Dumping et, d'autre

part, la baisse du change dans les pays viticoles importateurs, où la masse des ouvriers est privée du bénéfice des lois sociales qu'il importe pourtant de développer ;

2. Que des mesures soient prises pour défendre les vignerons qui, fidèles aux usages locaux, loyaux et constants, veulent maintenir la bonne réputation des vins de France ;

Qu'à cet effet soient maintenus et même complétés les décrets du 28 juillet 1928 pris en conformité de cette loi, et que, compte tenu des droits légitimes des diverses régions de la Métropole et de l'Algérie, soit fixé par décret le degré minimum que devront avoir les vins à la production, ceci pour éviter que la qualité des vins ne soit jamais sacrifiée à la quantité et que soient chassés définitivement du marché tous les vins anormaux.

Le Conseil général considère que ces deux utiles mesures prises, le Parlement doit :

1. Voter la limitation des plantations en France et en Algérie, pour empêcher que le développement incessant de la « culture industrialisée » ne vienne ruiner définitivement la vieille viticulture qui représente dans plus de 50 départements une des branches importantes de l'agriculture française. Il émet le vœu que l'article 2 du rapport de M. Labroue soit simplifié, afin que, tenant compte des intérêts des modestes producteurs, on supprime toutes les causes d'exemption qui pourraient annihiler les bons effets de l'application de la réforme qu'il considère comme vitale pour l'avenir de la viticulture ;

2. Adopter une formule de blocage simple et claire, basée sur le principe de la stricte équité ; et la réforme doit concerner toute la production nationale afin de ramener à une proportion raisonnable la quotité du blocage, mais avec une échelle progressive, tenant compte à la fois de l'importance de la production des domaines et du rendement à l'hectare.

Les bienfaits de la réforme devant être ressentis par tous les producteurs qui, suivant leur production, contribueront à stabiliser et à normaliser le marché, il émet le vœu que soit encore abaissé par la Commission des boissons, dont elle accepte le texte, le point de départ du blocage et que les mesures d'exception ne soient prévues que pour les vins qui sont exclusivement destinés à la fabrication des eaux-de-vie, bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1929 ou les vins visés par la loi sur les appellations d'origine, lorsque la production est inférieure à 35 hectolitres à l'hectare.

3. Que l'article premier de la proposition de la Commission des boissons concernant la taxe de rendement soit maintenu, à la condition qu'étant modérée jusqu'à 150 hectolitres de rendement, son produit soit strictement réservé à organiser la propagande en faveur du vin.

4. Que soit complétée la loi du 27 juin 1907, afin d'assurer la sincérité de la déclaration de récolte.

5. Que soient retenus tous les moyens propres à développer la consommation du vin et l'écoulement des récoltes, notamment la concentration des moûts, la diminution des taxes fiscales, l'abaissement des tarifs de transports, la surveillance du prix de vente du vin au détail, le développement de la consommation des raisins frais, etc...

6. Que soit voté le statut définitif de l'alcool, que soit réservée la fourniture de l'alcool destiné au mutage et au vinage, des mistelles et des vins de liqueurs, au stock des alcools provenant de la distillation des vins bloqués ; que, en outre, dans le cas où le stock ne pourrait être écoulé par la vente de ces alcools pour le marché de bouche, l'alcool ainsi produit soit dirigé systématiquement vers le carburant national, par l'application de la loi du 28 juillet 1923 et du 20 décembre 1930. Le Conseil général affirme à cette occasion que la solidarité des intérêts des producteurs de betteraves, de pommes à cidre et de vin doit être effective et que, à cet effet, tout l'alcool provenant de la distillation de betterave doit être acheté par le service de l'alcool au prix de parité de celle du sucre.

Il fait appel pour cette œuvre salutaire à la solidarité de toutes les régions de France et d'Algérie ; il condamne toutes les oppositions et toutes les polémiques qui, publiquement ou sournoisement, pourraient faire échec à l'action qu'il

veut immédiate et agissante, car le pays est en droit d'exiger des pouvoirs publics une législation rationnelle.

Instruit par la leçon du passé, adversaire de toutes les fraudes qui pourraient se produire, désireux de défendre les producteurs de vins de nos coteaux, il repousse notamment toute proposition de vinage à la cuve.

Pour obtenir cette sécurité qu'il juge indispensable le Conseil général de l'Hérault met en garde le pays contre tous les nouveaux projets qui ne pourraient que retarder et compliquer un débat qui doit être clair et empêcher le vote d'une réforme indispensable à assurer la vie normale de toutes les régions viticoles. »

Ce texte est adopté à mains levées par l'assemblée.

Autres vœux. — Le conseiller général soussigné :

Considérant qu'il est admissible à la rigueur que le Gouvernement français ait été obligé d'accorder un contingent à l'Italie de 250.000 hectolitres de vin aux droits de douane réduits puisque cette nation pouvait exiger une contrepartie et une compensation au moment où on lui demandait de renoncer à un traité de commerce qui constituait pour elle un droit acquis.

Mais considérant que cette situation est particulière à l'Italie et ne se retrouve vis-à-vis d'autre pays.

Qu'il serait particulièrement dangereux d'entrer dans cette voie sans obligation absolue à l'heure où la viticulture française est menacée de la plus grave crise qu'elle ait jamais connue, et que des sacrifices qu'on ne peut encore chiffrer vont lui être demandés.

Qu'il serait insupportable au pays de voir des vins étrangers pénétrer en France, tandis que les vins français seraient immobilisés ou distillés à perte.

Que cette habitude d'accorder des contingents aux droits réduits de 55 francs serait d'autant plus néfaste que les droits récemment plus élevés de 84 francs par hectolitre ne représentent que les droits d'avant-guerre au coefficient 7, et se révèlent déjà mathématiquement et pratiquement insuffisants.

Emet le vœu qu'aucun autre contingent de vin à des droits de douane réduits ne soit accordé à l'avenir.

Considérant que le vin est un aliment, que les travaux des savants les plus illustres à la suite des œuvres de Pasteur ont démontré cette utilité au point de vue médical.

Le Conseil général de l'Hérault élève une protestation contre le fait que d'une part dans les restaurants de la Cité universitaire le vin est mis à l'index.

Et que d'autre part dans un des restaurants installés dans l'Exposition coloniale de Paris, le vin n'est pas compris dans le repas, qu'il ne figure point sur la liste des boissons à consommer, que même sur la nomenclature des liquides à boire pendant le repas, il est indiqué que le vin n'est pas à recommander, les boissons à prendre sont la bière et l'eau de Seltz.

Le Conseil général signale ces faits aux ministres de l'Instruction Publique et des Colonies afin que toutes mesures soient prises pour mettre un terme à une situation qui prend le caractère d'un véritable scandale.

Le Conseil général de l'Hérault :

Considérant la crise grave qui frappe les producteurs de vin blanc renouvelle ses vœux antérieurs tendant à protéger cette production contre les errements et les fraudes qui se produisent sur le marché intérieur autant que sur la concurrence que leur procurent les importations de vins exotiques.

Il appelle notamment l'attention du Gouvernement sur les répercussions fâcheuses qu'aurait l'accord commercial avec la Grèce si les intérêts français n'étaient pas sauvegardés.

Il émet le vœu que la loi du 1er avril 1931 soit strictement appliquée et qu'en aucun cas des contingents massifs ne puissent être autorisés à un tarif inférieur à celui fixé par le Parlement.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 550 à 600 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 775 à 850 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 25 à 14 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie. Trois-six de marc v., de 1.060 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.180 à 1.200 fr.

Midi — *Nîmes (1er juin 1931). — Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. » à 17 fr. » le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (2 juin). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 15 fr. 50 à 18 fr. 25 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, 1.150 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 1.105 à 1.110 fr. les 100°. Trois-six 86°, pas d'affaire. Marc 52°, 1.100 à 1.110 fr. Esprit de marc à 86°, 1.110 à 1.115 fr.

Béziers (29 mai). — Vins rouges 1930, de 15 fr. » à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.230 fr. les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 31 mai 1931, 17 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (30 mai 1931). — 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (30 mai). — Récolte 1930, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré.

Narbonne (28 mai). — Vins rouges, de 16 fr. » à 18 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 182 fr. » à 184 fr. »; orges, 80 fr » à 89 fr.; escourgeons, 70 fr. à 80 fr.; maïs, 75 fr. » à 77 fr. 50; riz, » fr.; seigle, 87 fr. à 89 fr.; sarrasin, 97 fr. à 103 fr.; avoines, 86 fr. » à 103 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 85 fr. 22 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 79 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 49 fr. — Recoupettes, de 42 à 48 fr.; remoulages, de 70 à 80 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 200 à 220 fr. — Hollande commune, de 145 à 170 fr.; jaune ronde, de 85 fr. à 90 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 130 fr. à 140 fr.; Saint-Malo, 95 fr. à 105 fr.; Rosa, 170 fr. à 180 fr. Sterling, de 100 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr.; luzerne, 255 fr. à 285 fr.; foin, 240 fr. à 275 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 115 à 120 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 22 fr. 50. — Veaux, 6 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 30 à 10 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises du Midi, de 350 fr. à 725 fr. les 100 kgs. — Fraises de Carpentras, 325 à 850 fr. les 100 kgs. — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 300 fr. à 500 fr. — Bananes, de 430 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 350 à 800 fr. — Epinards, 30 à 65 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 125 à 360 fr. les 100 kgs. — Choux-fleurs, 30 à 200 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Pois verts, 240 à 350 fr. — Haricots verts, de 250 à 550 fr. — Artichauts d'Algérie, de 60 à 120 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.